Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1007-2 (2005) (Arabic): HARD CHEESE, Part 2: CHEDDAR CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٧-٢/ ٢٠٠٥

الجبن الجاف

الجزء الثانى :

الجبن الشيدر

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ اعادة العمل :٢٠١٢/٧/٨

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٠٣/٠٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٧ /٢ ٢٠٠٥ الخاصة بـ" الجبن الجاف جـ٢ الجبن الشيدر " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١ ، متماثلة فنيا مع تعديل مـــع المواصفة الدولية كـودكـــس (C- 1 /1966) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الجاف
الجزء الثانى : الجبن الشيدر

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفيه الخاصة بالجبن الجاف جـ ٢ : الجبن الشيدر المعد للاستهلاك المباشر أو لاى إستخدامات تصنيعية أخرى طبقا للتعريف المعطى بالبند رقم (٢).

٢- التعريف

هو أحد أصناف الجبن الجاف المسوى الناعم الملمس الخالى من الثقوب الغازية وقد يحتوى على قليل من الثقوب الميكانيكية ويتدرج اللون من الأصفر الفاتح إلى البرتقالى.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ المواد المستخدمة :
- **بادئات :** بكتريا حمض اللاكتيك و/ أو بكتريا أخرى مناسبة غير ضارة بالصحة.
- انزيم الرنين أو انزيمات مجبنه أخرى مناسبة (لايسمح بإستخدام انزيمات يكون مصدرها الخنزير).

٣/ ٢ التركيب :

٣/ ٢/ ١ لاتقل نسبه الدهن فى المادة الجافة الكلية عن ٤٨٪.

٣/ ٢/ ٢ لاتزيد نسبه الرطوبة على ٣٩٪.

٣/ ٣ لاتزيد نسبه بروتينات الشرش إلى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادره فى هذا الشأن وفى حاله عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافه تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذيه الدوليه.

٣/ ٥ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية الدستور الاغذيه لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٦ لاتزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية.

٣/ ٧ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادره عن لجنه دستور الاغذيه الدوليه (كودكس).

٣/ ٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطريه.

٣/ ٩ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٠ أن يصنع المنتج من لبن مبستر أو مايكافىء البسترة من معاملات حرارية أخرى.

٣/ ١١ عند اختبار المنتج بأيه طريقة مناسبة لأخذ العينات والتحليل يجب أن يكون :

٣/ ١١/ ١ خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١١/ ٢ خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١١/ ٣ خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١١/ ٤ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١١/ ٥ لايزيد عد الفطر فى المنتج على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١١/ ٦ لايزيد عد الخميرة على ١٠٠ خلية/ جم.

٣/ ١١/ ٧ خالياً من الحشرات وأطوارها والمواد الغريبه.

٣/ ١١/ ٨ خالياً من التزنخ.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ المواد الخام :
اللبن البقرى أو خليط من اللبن البقرى والجاموسى أو منتجاتها المتحصل عليها من هذه الألبان.

٤/ ٢ يكون طعم ولون وقوام المنتج مطابقا للصنف.

٤/ ٣ نسبه البروتين فى المنتج فى حدود ٢٥٪.

٤/ ٤ نسبة كلوريد الكالسيوم المضافة إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢ ٪ فى حالة أضافتها.

٤/ ٥ يضاف ملح الطعم طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودتة أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم "٢٦١٣" فترات صلاحية المنتجات الغذائيه " والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج ونوعه (جبن جاف شيدر).

٥/ ٢/ ٣ مصنوع من لبن مبستر أو من لبن معامل بحرارة تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة مع ذكر المادة المضافة ونسبتها فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٥ نسبة الدهن إلى المادة الصلبة الكلية.

٥/ ٢/ ٦ نوع اللبن المستخدم.

٥/ ٢/ ٧ الوزن الصافى.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية على أن يدون تاريخ الإنتاج لاحقا لفترة التسوية وعلى ألا يعرض المنتج للتداول الا فى تاريخ الانتاج المدون على المنتج.

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٠ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ درجة حرارة الحفظ والتداول.

٥/ ٢/ ١٢ رقم التشغيلة (بعد خروج المنتج من عمليات الكبس).

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها".

٧- المصطلحات الفنية

الجبن المسوى	Ripened Cheese
أنزيم الرنين	Renin Enzym
أنزيمات مجبنة	Coagulating Enzymes
ميكروب الايشريشياكولاى	E. Coli
ميكروب الليستريامونوسيتوجينس	Listeria Monocytogenus

٨- المراجع

1- Codex Standard No. C- 1 (1966)

Codex International Indidiviual Standard For Chedder

Codex Alimentarius Commession.

2- Codex Stm- A- 6- 1978 Rev, 1- 1999

Codex general Standard for Cheese.

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

غرفة الصناعات الغذائية.

المركز القومى للبحوث.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

شركة مصر للألبان.

شركة جهينة للألبان.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

وزارة التموين والتجارة الخارجية.

معهد التغذية.

إدارة مراقبة الأغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

شركة نستله.

ملحق (أ)

الجبن الجاف جــ٢:الجبن الشيدر

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
١/٢	المواصفة العامة للجبن (A-6) 1978,Rev 1 - 1999 تكــون نســبة بروتينــات الشرش الى الكــازين فــى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى	٣ / ٣	لاتزيـد نســبة بروتينــات الشرش الى الكــازين فــى الجبن عن مثيلتها فى اللــبن الطبيعى والتى لاتزيد علــى ٢٣ ٪	وضعت النسبـــة ٢٣ ٪ للتحقق مــن نســبة بروتينــات الشرش الى الكازين وذلك بالتحليل
		١/٣	المواد المستخدمة انزيم الرنين أو انزيمات أخرى مناســبة (لايســمح باستخدام انزيمــات يكــون مصدرها الخنزير	بند يمس العقيدة
		٤ / ٣	نسبة البروتين فى المنتج في حدود ٢٥ ٪	لمنع غش المنــتج باستخدام بروتينات شرش مجففة عالية فى نسبة اللاكتــوز ومنخفضة فى نسبة البروتين مما يؤدى الى ارتفاع نســبة اللاكتوز وانخفاض نسبة البروتين ٠

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1007-2/ 2005

HARD CHEESE

PART : 2

CHEDDAR CHEESE

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality